Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2136 (2010) (Arabic): Aniseed (Pimpinella anisum Linnaeus) – Specification (Draft Standard)

ISO INSIDE



BLANK PAGE





PROTECTED BY COPYRIGHT

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/ FDS / :2010

اليانسون – المواصفات)ISO 7386:1984,MOD(

Aniseed (Pimpinella anisum Linnaeus) – Specification

(ISO 7386:1984,MOD(

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية توزع لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

رقم التصنيف الدولي: 67.220.10

Aniseed (Pimpinella anisum Linnaeus) - Specification

يانسون - مواصفات

Date of approval: تاريخ الاعتماد:

Legal status: صفة الإصدار:

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتبني مع تعديل المواصفة القياسية الدولية ISO 7386:1984 "اليانسون – المواصفات" والصادرة عن المنظمة الدولية للتقييس وترجمتها إلى اللغة العربية، وقد تم إعداد مشروع هذه المواصفة من قبل مملكة البحرين.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية / لائحة فنية خليجية مع إجراء بعض التعديلات الفنية وذلك بإضافة المواصفة القياسية الخليجية رقم 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة كمرجع على بند المراجع التكميلية.

وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

Foreword

Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5: " Gulf technical committee for Food & Agricultural standards " has adopted with modification the ISO Standard No. : ISO 73862:1984 " Aniseed (Pimpinella anisum Linnaeus) - Specification " issued by (International Organization for Standardization) and has been translated to Arabic language. The Draft Standard has been prepared by (Kingdom of Bahrain)

This standard has been approved as Gulf (Standard / Technical Regulation) with some technical modifications by adding GSO standard No. 9 : Labeling of prepackaged food stuff as reference on clause of the complementary references.

by GSO Board of Directors in its meeting No..../.... …….held on / / / H , /

اليانسون – مواصفات

١- المجال ونطاق التطبيق

تحدد هذه المواصفة القياسية الخليجية "اليانسون–مواصفات" المواصفات الواجب توفرها في بذور اليانسون الكاملة(Pimpinella anisum Linnaeus) .
وتجدون ضمن الملحق رقم (ب) التوصيات الخاصة بظروف تخزين ونقل هذا المنتج.

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9: بطاقات المواد الغذائية المعبأة .

٢/٢ GSO/ISO 927: التوابل والبهارات– تقدير الشوائب .

٣/٢ GSO/IS0 928: التوابل والبهارات – تقدير الرماد الكلي.

٤/٢ GSO/IS0 930: التوابل والبهارات – تقدير الرماد غير القابل للذوبان في الحمض.

٥/٢ ISO 939[١] :التوابل والبهارات– تقدير محتوى الرطوبة(بطرقة أنترمنت)

٦/٢ GSO/ISO 948 : التوابل والبهارات – أخذ العينات.

٧/٢ GSO/ISO 2825 : التوابل والبهارات – تحضير عينة مطحونة للتحليل.

٨/٢ ISO 6571[٢] : التوابل والبهارات والأعشاب – تقدير كمية الزيوت المتطايرة

٣- **التعريف**

اليانسون هو ثمرة ناضجة لنبات (بيمبينيللا. أنسيم. لينايس) (Pimpinella anisum Linnaeus). يتراوح طول ثمرتها بين ٣–٥ ملم، كمثرية الشكل ، مع خمس قمم طولية وشعيرات قصيرة متعددة ، وعادة ما تكون الساق المتصلة به قصيرة . يتدرج لونها من رمادي مائل للاخضرار إلى رمادي مائل إلى اللون البني.

٤- **الخصائص**

١/٤ **الرائحة والنكهة**

---

[1] [illegible] .
[2] [illegible] .

يجب أن يكون لليانسون نكهة ورائحة عطرية مميزة ، بالإضافة لخلوه من العفونة والنكهات الغريبة الأخرى.

٢/٤ خلوه من الحشرات والفطريات ، إلخ.

يجب أن يكون اليانسون خالياً من الحشرات الحية والعفن ، كما يجب أن يكون خالياً عملياً من الحشرات الميتة ، أجزاء الحشرات و بقايا القوارض التي يمكن رؤيتها بالعين المجردة (تصحيحها ، إذا تطلب الأمر ، عن الرؤية الغير طبيعية) أو بالتكبير إذا ادعت الضرورة في حالات معينة. وإذا تجاوز معدل التكبير عن (١٠X) ، فيجب ذكره في تقرير الاختبار.

٣/٤ المواد الغريبة

المواد الغريبة ما يلي :

أ) الأوساخ والغبار والتراب والحجارة وقطع من الخشب ، ...إلخ ؛

ب) جميع النباتات الأخرى غير اليانسون.

أن لا تتجاوز نسبة المواد الغريبة عن القيم الواردة في الجدول رقم (١) عند تقديرها باستخدام الطرق الموجودة في المواصفة المذكورة في البند ٢/٢.

٤/٤ الذبول ، عدم النضج ، العطب و الثمار المكسورة

يجب أن لا تتجاوز نسبة الذبول ، عدم النضج ، العطب ، تغير اللون والضرر الذي تسببه الحشرات و / أو الثمار المكسورة القيم الواردة في الجدول ١ وذلك وفقاً لدرجة هذه الثمار.

٥/٤ التدريج (التصنيف)

انظر الجدول رقم ١.

جدول رقم ١ – التدريج

الدرجة	نسبة المواد الغريبة، (ك/ك) % ، الحد الأقصى	نسبة الذبول ، عدم النضج ، العطب والثمار المكسورة نسبة (ك/ك) % ، الحد الأقصى
١	١	٣
٢	٣	٤
٣	٤	١٠

٦/٤ المتطلبات الكيميائية

يجب أن تنطبق على اليانسون المتطلبات المذكورة في الجدول رقم ٢.

جدول رقم ٢– المتطلبات الكيميائية

الصفة		الشرط		طرق الاختبار
		المنطقة ١[3]	المنطقة ٢	
مقدار الرطوبة(ك/ك) % ، الحد الأقصى		١٢		بالرجوع للمواصفة المذكورة في البند ٢/٥.
الرماد الكلي (ك/ك) % ، على أساس الوزن الجاف ، الحد الأقصى		١٠	١٠	بالرجوع للمواصفة المذكورة في البند ٢/٣.
الرماد الغير ذائب في الحمض (ك/ك) % ، على أساس الوزن الجاف ، الحد الأقصى		٢.٥	٢.٥	بالرجوع للمواصفة المذكورة في البند ٢/٤.
محتو الزيوت المتطايرة (مليتر/١٠٠غ) ، على أساس الوزن الجاف ، الحد الأدنى	الدرجة ١	٢.٥	٢.٠	بالرجوع للمواصفة المذكورة في البند ٢/٨.
	الدرجة ٢	٢.٠	١.٥	
	الدرجة ٣	١.٠	١.٠	

٥– أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٢/٥ على أن يكون الحد الأدنى للعينة ٢٠٠ غرام .

[3] أَظِن انًّحق)أ(.

٦- طرق الاختبار

يجب اختبار عينات اليانسون للتأكد من مطابقتها مع المتطلبات الوارد ذكرها في هذه المواصفة و طرق الاختبار في البند ٤/٣ وجدول رقم ١ و ٢.

يأخذ عينة من الأرض لتحليلها وفقاً للمواصفة المذكورة في البند ٦ / ٢.

٧- التعبئة وكتابة البيانات الإيضاحية

١/٧ التعبئة

يعبأ اليانسون في حاويات نظيفة وسليمة وجافة مصنوعة من مواد لا تؤثر على المنتج ، وتحميها من الرطوبة ومن فقدان المواد المتطايرة ، على سبيل المثال في الحاويات المعدنية ، يستخدم أوعية خشبية أو أكياس تعبئة جديدة مصنوعة من الجوت (الليف).

٢/٧ البيانات الإيضاحية

يجب أن توضح البيانات التالية على كل عبوة كما يلي:

١/٢/٧ اسم المنتج والاسم التجاري أو اسم العلامة التجارية ، إن وجدت ؛

٢/٢/٧ اسم وعنوان المنتج أو الذي قام بالتعبئة (المعبئ) ؛

٣/٢/٧ رقم الدفعة أو الرمز ؛

٤/٢/٧ الكتلة الصافية ،

٥/٢/٧ الدرجة ؛

٦/٢/٧ الدولة المنتجة ؛

٧/٢/٧ أي معلومات أخرى مطلوبة من قبل المشتري ، مثل سنة الحصاد وتاريخ التعبئة والتغليف (إذا كان معروفا) ؛

٨/٢/٧ بالإمكان ، ذكر هذه المواصفة كمرجع.

مفق)أ(

مىبطق الإنتاج

)ه زناقىأتيغ شىيت، ولحسفبقبموىعفقظ(

يُطقت سقى 1:

ي خجىانيبسَى ″ ع هةَ سيتبعىيتين طىيىثاخ طَيشة .
- اخرطش
- فشسَب
- ولشحعل
- سُلبيَ
- حىَ س

يُطقت سقى 2:

ي خجىانيبسَى ″ ع هةَ سيتيُ قعضتين طىيىثاخ طَيشة .
- ولبيَ
- بـعغىيي
- ييصش
- ه ُغىيي
- رل ه ُ ذ
- خرليي

مرف ق)ة(

التىصيبت المعلق قبلتخزي ظووف الىقل

ب/١) يجب أن يتم تخزين الحاويات التي تحتوي اليانسون في مخازن مغلقة ، محمية بشكل جيد من أشعة الشمس والمطر والحرارة الشديدة.

ب/٢) ينبغي أن تكون غرفة التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحكمة الغلق ولا تسمح بدخول الحشرات والهوام . كما يجب التحكم بالتهوية وذلك لإعطاء تهوية جيدة في ظل الظروف الجافة وتكون إغلاق التهوية تماما في ظل ظروف رطبة. في مستودع للتخزين ، يجب أن يكون هناك مباني متوفرة ومناسبة للتعفير.

ب/٣) يجب مراعاة عند التعامل مع هذه الحاويات ونقلها أن تكون محمية من المطر ، الشمس أو أي مصدر آخر للحرارة العالية ، من الروائح المكروهة والإصابة ولاسيما عند نقلها بالسفن.